



2023年

# きゅうしよく こんだて表 9月

清須市学校給食センター



日	曜	献立名	主な材料とその働き					
			体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる		エネルギーのもとになる	
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 ごはん・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実
4	月	ごはん 牛乳 ドライカレー ビーンズサラダ 冷凍みかん	豚肉 大豆 ハム	牛乳	にんじん パセリ トマト	たまねぎ マッシュルーム えだまめ きゅうり とうもろこし みかん	ごはん ひよこまめ ドレッシング	
5	火	ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ しそひじきあえ しそ味ひじき ちゃんこ汁	ちくわ 鶏肉 豆腐	牛乳 青のり ひじき	こまつな にんじん	キャベツ もやし しその実 たまねぎ ぶなしめじ ねぎ しょうが	ごはん こむぎこ さとう あぶら	
6	水	ごはん 牛乳 八宝菜 肉団子 フルーツ杏仁	豚肉 いか えび 鶏肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ	しょうが たまねぎ キャベツ たけのこ もやし しいたけ たまねぎ パイン 黄桃	ごはん さとう でんぷん さとう パンこ 豆乳ゼリー	
7	木	ごはん 牛乳 ホキフライ 浅漬け みそ汁	ホキ 豆腐 油揚げ みそ	牛乳		はくさい きゅうり もやし だいこん えのきたけ ねぎ	ごはん こめこ じゃがいも あぶら	
8	金	⑧ サンドイッチロールパン 牛乳 ウインナー ポイルキャベツ ⑧ 土田かぼちゃのクリームシチュー	ウインナー 鶏肉	牛乳	土田かぼちゃ ブロッコリー	たまねぎ キャベツ	パン 土田かぼちゃのクリームシチューは、R3年度新川小学校の3年生が、「土田かぼちゃを広めたい」と取り組んだ総合学習の中で提案されたレシピをアレンジして、給食の献立に取り入れたものです。	
11	月	ごはん 牛乳 照り焼きハンバーグ ハンバーグ 青菜あえ けんちん汁	豚肉 鶏肉 油揚げ 豆腐	牛乳		たまねぎ キャベツ もやし だいこん ごぼう	ごはん さとう でんぷん さとう さとう さといも ごま	
12	火	ごはん 牛乳 ピピンパ わかめスープ 豆乳ムース	牛肉 豆腐	牛乳 わかめ	ほうれんそう にんじん	しいたけ ぜんまい にんにく もやし たけのこ はくさい ねぎ	ごはん さとう あぶら ごまあぶら ごま 豆乳ムース	
13	水	ごはん 牛乳 さばのおかか煮 梅風味あえ 梅ごはんのもと 白みそ汁	さば かつおぶし かつおぶし 油揚げ みそ	牛乳 わかめ	赤じそ	しょうが だいこん キャベツ きゅうり うめ たまねぎ ねぎ	ごはん さとう さとう じゃがいも	
14	木	冷やしうどん 牛乳 冷やしうどんの具 さといもコロッケ 五目煮豆	かにかまぼこ 鶏肉 鶏肉 大豆 はんぺん	牛乳 わかめ	ほうれんそう	きゅうり とうもろこし しいたけ にんじん さやいんげん こんにゃく	うどん さとう さといも さとう パンこ こむぎこ さとう	
15	金	⑮ 親子丼 昆布あえ なめこ汁	鶏肉 鶏卵 塩こんぶ 豆腐 みそ	牛乳	みつば	たまねぎ キャベツ きゅうり なめこ だいこん ねぎ	ごはん さとう	
19	火	⑮ 食育の日 ごはん 牛乳 ささみ大葉梅肉フライ 新香あえ とうがん汁	鶏肉 鶏肉 豆腐	牛乳	青じそ にんじん みつば	うめ キャベツ だいこん漬け しいたけ とうがん	ごはん パンこ こむぎこ あぶら ごま	
20	水	ごはん 牛乳 ツナごはん おひたし 秋なすのみそ汁 きなこおはぎ	まぐろ油漬け 豆腐 みそ	牛乳	にんじん ほうれんそう	たまねぎ しょうが とうもろこし グリンピース もやし はくさい だいこん ぶなしめじ なす ねぎ	ごはん さとう さとう きなこおはぎ	
21	木	⑳ ⑮ りんごパン 牛乳 ⑮ オムレツ (サラダステーキ) イタリアンサラダ ミネストローネ	鶏卵 ハム 鶏肉	牛乳	ブロッコリー 赤ピーマン みずな トマト	キャベツ たまねぎ えだまめ	パン さとう あぶら ドレッシング オリーブあぶら	
22	金	ごはん 牛乳 メバルのねぎみそ焼き きんぴらごぼう 鶏だんご汁 鶏だんご	メバル みそ 豚肉 はんぺん 鶏肉	牛乳	にんじん さやいんげん こまつな	ねぎ こんにゃく ごぼう だいこん たまねぎ えのきたけ たまねぎ	ごはん さとう さとう パンこ さとう あぶら	
25	月	㉕ 麦ごはん 牛乳 ⑮ カレーライス (アレルギー対応カレー) コーンサラダ ⑮ いちごヨーグルト (ぶどうゼリー)	豚肉 ウインナー	牛乳 チーズ ヨーグルト	にんじん ブロッコリー	たまねぎ きゅうり キャベツ とうもろこし えだまめ	ごはん 麦ごはん じゃがいも あぶら ドレッシング	
26	火	ごはん 牛乳 ごぼうつくね ツナあえ 豚汁	鶏肉 まぐろ油漬け 豚肉 油揚げ みそ 豆腐	牛乳	ほうれんそう にんじん	たまねぎ ごぼう キャベツ こんにゃく だいこん ぶなしめじ ねぎ	ごはん さとう あぶら さといも	
27	水	小型ロールパン 牛乳 焼きそば しゅうまい フルーツゼリーあえ	豚肉 いか ちくわ 豚肉 鶏肉 たら	牛乳 青のり	にんじん	キャベツ しょうが たまねぎ パイン 黄桃	パン 焼きそばめん さとう こむぎこ めんつゆ いちごゼリー ブルーベリーゼリー	
28	木	⑳ ⑮ 鶏肉の香味焼き 和風サラダ ⑮ かきたま汁	鶏肉 わかめ かまぼこ 鶏卵	牛乳 わかめ	ほうれんそう	にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし しいたけ えのきたけ	ごはん さとう さとう でんぷん	
29	金	⑳ ⑮ ごはん 牛乳 いわしの梅煮 ささみとひじきのさっぱりあえ 十五夜汁 お月見ゼリー	いわし 鶏ささみ油漬け かまぼこ 豆腐	牛乳 ひじき		うめ きゅうり とうもろこし はくさい えのきたけ	ごはん さとう さとう さといも お月見ゼリー	

## ☆☆☆ 毎月19日は食育の日 ☆☆☆

今月は、愛知の伝統野菜のひとつである清須市産の「とうがん」を使って、「とうがん汁」を作ります。とうがんは漢字で冬の瓜と書きますが、夏が旬の野菜です。冬まで食べられるということで、冬瓜という名前になったそうですよ。

※今月は19日に清須市産のとうがんを使用する予定です。■部分  
 ※献立内容や食材は、都合により変更する場合があります。  
 ※使用する食材は、6つの基礎食品群の分類を基本に記載しています。微量な食品や調味料などは記載していません。  
 特定原材料の使用については、「特定原材料等一覧表」でご確認ください。  
 (特定原材料等一覧表は、各学校から希望者に配布しています。また、清須市のホームページから見ることもできます)  
 ※清須市では卵・乳アレルギー対応食を実施しています。(対応食がある日に○)  
 卵成分を含む献立には、献立表の前に㊟でお知らせします。代替食がある場合には( )に記載します。  
 乳成分を含む献立には、献立表の前に㊤でお知らせします。代替食がある場合には( )に記載します。  
 (乳アレルギー対象者の牛乳の代替食は「豆乳」、乳成分を含む主食の代替食は「ごはん」です)